




Semaine du 29 octobre au 02 novembre 2018

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|--|--|--|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Betteraves vinaigrette | Concombre, mais et fromage | Pâté de campagne |  | Céleri et œuf |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | <i>Nuggets de volaille</i> <i>Printanière de légumes</i> | <i>Hachis parmentier</i>  <i>Salade verte*</i> | <i>Escalope de volaille</i> <i>Poêlée du chef</i> | | <i>Sauté de porc au curry</i> <i>Haricots beurre</i> |
| DESSERTS |  Fruit frais* | Fromage blanc au coulis de fruits | Semoule au lait | | Barre Bretonne |



Producteurs locaux

- * [Le lait](#) : Bio - GAEC "Le Lait des Champs" à Bazouge du Désert
- * [Les pommes](#) : Verger "Ty Avel" à Balazé



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.